

Speiseplan vom 16.09.19 - 20.09.19 KW 38



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln (a2) mit Tomaten-Ruccola-Sauce	<input type="checkbox"/> Hausgemachte Frikadelle (Schw)(a1,c,g)	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Möhren-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Schweinenacknbraten an Rahmsauce (g)	<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe(g) mit frischen Kräutern
Menü 2	<input type="checkbox"/> Rinderhackfleischpfanne mit Gemüseeinlage (Zucchini, Möhre, Sellerie)(i)	<input type="checkbox"/> Sauerbratengulasch mit Gemüsestreifeneinlage (Sellerie, Möhre, Lauch)(i)	<input type="checkbox"/> Putenbraten mit Bratensauce	<input type="checkbox"/> Gemüsebandnudeln (a1) (Möhre, Sellerie, Lauch)(i) mit Käsesauce (g)	<input type="checkbox"/> MSC Wildlachsfilet(d) gedünstet mit Senfsauce(g,j)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Veddgi-Pfanne(Tomate, Zucchini, Paprika)	<input type="checkbox"/> Gemüsefrikadelle(Möhre, Broccoli, Blumenk.)(a1,c) mit Kräutersauce (g)	<input type="checkbox"/> Gemüsebraten (Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate)	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-Medaillon (a1,c)mit Käse-Sauce (g)	<input type="checkbox"/> Vollkorn Penne(a2) mit Tomatensauce
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Kräuterreis	<input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/> Naturreis	<input type="checkbox"/> Gemüsereis (i) <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Vollkornnudeln (a2)	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Tomatensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Erbsen+Möhren(h)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rotkohl	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Rahmspinat(g)
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Vanillequark (g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Mandarinencreme (g,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Bananenjoghurt (g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Pfirsichkompott -2,9	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Joghurt im Becher (g,1,9) (g,2,9)

Zusatzstoffe 1= mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff,3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwäfelt, 6= geschwärzt, 7= gewachst,8= mit phospat,

9= mit Süßungsmitteln,10=enthält Phethylalaninquelle,11=mit Süßungsarten,12=mit Zuckeraustauschstoffen

Allergene a Gluten,b Krebstiere,c Eier,d Fisch,e Erdnüsse,f Soja,g Milch (einschließlich Laktose),h Schalenfrüchte,i Sellerie,j Senf, k Sesam,l Schwefeldioxid, Sulfid m Lupiden und-erzeugnisse, n Weichtiere und -erzeugnisse

Rohkost bestehend aus Gurke,Möhre,Kohlrabie,Paprika

Bunter Salat bestehend aus Eisberg, Möhren, Paprika, Gurke

Joghurtdressing (g) oder EssigÖl (j)

Die Angebote/Komponenten mit entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und Schulen und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie Zertifiziert.

Gluten haltige Lebensmittel: (a1) Weizen (a2) Roggen (a3) Gerste (a4) Hafer